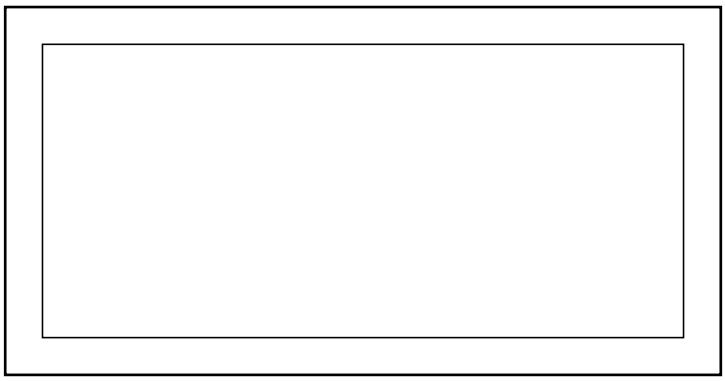


Instructions pour l'installation,
l'utilisation et l'entretien

CUISINIERES A GAZ

ABA2001

ABA2003

mastro SYSTEM CATERING EQUIPMENT

INDEX

Représentation schématique page 3

Caractéristiques de l'appareil 4

Données techniques 4-5

Instructions pour la mise en service 6

Structure, équipements installés et dispositif de sécurité 6

Table de cuisson (gaz) 6

Four à gaz 6

Version à gaz GN1/1 6

Montage 6

Emplacement de l'installation 6

Conditions réglementaires d'installation 6

Installation 6

Procédures d'installation 7

Raccordement au réseau du gaz 7

Elimination du gaz d'évacuation 7

Branchement électrique 7

Equipotentiel 7

Mise en service 7

Operations préliminaires à la mise en service 7

Mise en fonctionnement 7

Vérification de la puissance 7

Vérification de la pression d'entrée 7

Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique 7

Vérification de la puissance avec e fonctionnement au gaz liquide 8

Contrôle de l'air primaire 8

Contrôle des fonctions 8

Recommandations pour l'operateur 8

Fonctionnement avec d'autres types de gaz 8

Remplacement des injecteurs du brûleur à gaz 8

Remplacement de l'injecteurs du four 8

Réglage de l'air primaire 8

Remplacement de l'injecteur du four à gaz GN1/1 page 8

Réglage du minimum des brûleurs à gaz 8

Réglage du minimum du four 8

Entretien 9

Remplacement de pièces 9

Chandelle d'allumage des feux 9

Robinet de gaz des feux 9

Thermocouple des feux 9

Chandelle d'allumage du four 9

Robinet à gaz du four 9

Thermocouple four 9

Ampoule du four à gaz 9

Vanne gaz du four 9

Thermocouple du four à gaz ventilé 9

Brûleur principal du four à gaz ventilé 9

Ventilateur four à gaz GN 1/1 9

Notice d'emploi 12

Mise en marche 12

Allumage et arrêt du brûleur d'un feu vif 12

Allumage et extinction du four à gaz 12

Allumage lumière four 12

Allumage du four à gaz GN 1/1 12

Réglage de la température du four à gaz GN 1/1 12

Arrêt en cas de panne 12

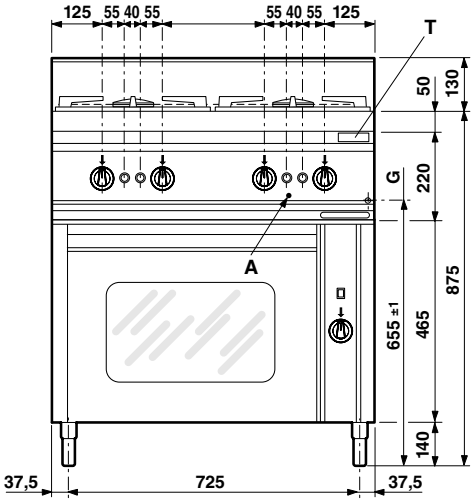
Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement 12

Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien 13

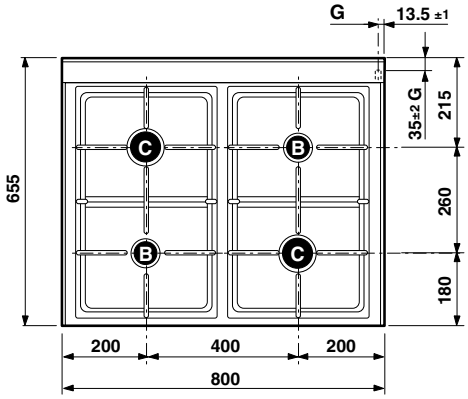
Directive RAEE 14

Avertissement 15

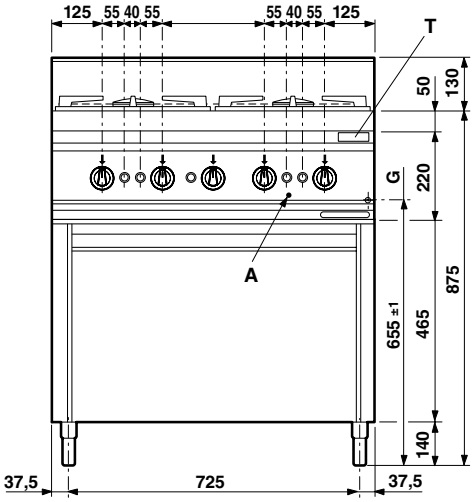
Représentation schématique

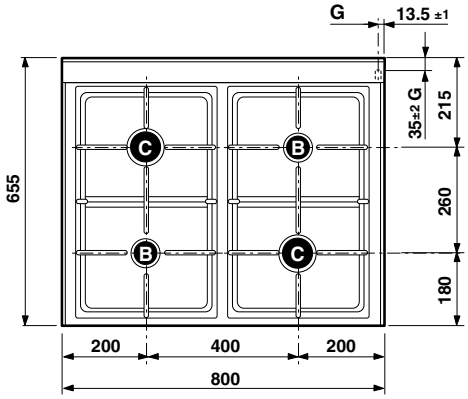


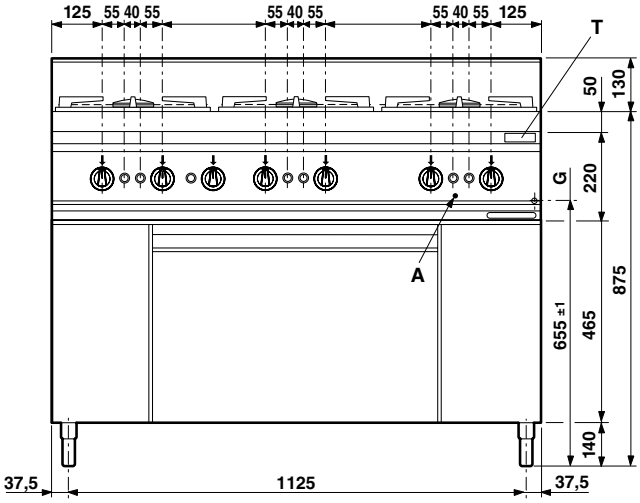
Brûleur:
B Ø 70
C Ø 90

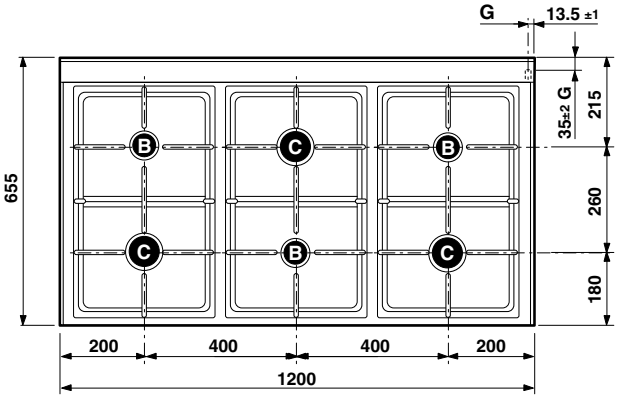


ABA20001









ABA20003

A Embout
G Raccordement du gaz
T Plaque des caractéristiques

2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Ces appareils sont conçus pour un usage professionnel.
L'installation, la réparation et l'emploi doivent être effectués par du personnel spécialisé.

Ces instructions pour la mise en service concernent les modèles de cuisinières à gaz prédisposés pour la catégorie reportée sur le tableau pag. 5.
La plaque signalétique du modèle est située sur la partie antérieure de la cuisinière (sur le tableau de commande).

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
	II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
CE 0051	II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
TIPO/TYPE	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
MOD.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
ART.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
CE N.	II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
N.	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
Σ Qn kW	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
MOD. m³/h	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC **kW** **Hz** MADE IN ITALY

L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE.

G30/G31 **28-30/37 mbar**

G20/G25 **20/25 mbar**

3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions en mm (LxPxH)	N. CE
ABA20001	4 brûleurs - 1 four à gaz GN 2/3	800 x 650 x 875/1005	**51BQ2895**
	4 brûleurs - 1 four à gaz GN 1/1 ventilé	800 x 650 x 875/1005	**51BQ2895**
ABA20003	6 brûleurs - 1 four à gaz GN 1/1	1200 x 650 x 875/1005	**51BQ2895**

TABLEAU 1

Modèle			B Ø 70	C Ø 90	Plaque coup de feu	Four à gaz GN 2/3	Four à gaz GN 1/1	Four à gaz GN 1/1 ventilé
Catégorie		II2E+3+						
Type de construction		A						
Air comburant		m^3/h	5	7	5	5	6.0	7.5
Puissance thermique nominale		kW	2.5	3.5	3.5	2.2	3.0	3.6
Puissance thermique minima		kW	0.7	0.9	1.2	0.8	1.4	0.75
Puissance thermique totale (gaz)		Consommation horaire G20 m^3/h	G25 m^3/h	G30/G31 kg/h				
ABA20001	14.2 kW	-	1,62	1,11	● ●	● ●		●		
	15.6 kW	-	1,78	1,22	● ●	● ●				●
ABA20003	21.6 kW	-	2,46	1,69	● ● ●	● ● ●				●

Pression de raccordement		
Gaz méthane 2E+	G20/25	20/25 mbar
Gaz liquide 3+	G30/G31	30/37 mbar

Paramètres raccordement du gaz							
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m^3) en m^3/h	0.284	0.398	0.398	0.250	0.341	0.410
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) en kg/h	0.196	0.274	0.274	0.172	0.235	0.282

Injecteurs Ø 1/100 mm								
Brûleur principal	G20/25	Puissance thermique nominale	120	145	145	115 R	135R	155
		Capacité calorifique minimale	Réglable	Réglable	Réglable	Réglable	Réglable	Réglable
	G30/31	Puissance thermique nominale	80	95	100	75	85	100
		Capacité calorifique minimale	40	40	45	48	70	48

Nr. d'injecteurs brûleur pilote							
	G20/25	-	-	-	-	-	-
	G30/G31	-	-	-	-	-	-

Air primaire distance « A »							
	Gaz méthane G20/25	8	8	7	-	-	Ouvert
	Gaz liquide G30/G31	1	3	Ouvert	-	-	Ouvert

Données électriques	Puissance four électrique :	Tension :	Nr. câbles x section :
CC80G	40 W	V AC 230 3 50 Hz	3 x 1.5 mm^2
	73 W	V AC 230 3 50 Hz	3 x 1.5 mm^2

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

Structure, equipements installés et dispositifs de sécurité

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur.
Carrosserie externe en acier au chrome-nickel 18/10.

Table de cuisson (Gaz)

- Brûleur avec répartisseur de flamme pour les feux vifs.
- Robinet du gaz équipé de protection, avec réglage du débit d'un minimum à un maximum.
- Thermocouple.
- Allumage piézoélectrique de chaque feu vif séparément.
- Grille en fonte émaillée.
- Clés de commande en matériau synthétique .

Four à gaz

- Moufle en tôle d'acier émaillée résistante aux acides; guides pour l'introduction des grilles réalisées en acier chromé, extractibles pour le nettoyage.
- Plateau du fond en tôle émaillée résistante aux acides.
- Grille extractible en tiges d'acier chromé.
- Porte à double paroi à isolement thermique munie d'un hublot en verre résistant à la chaleur (seulement ABA20001, les cuisinières à gaz ABA20003 sont pourvues d'une fausse porte); poignée isolée, équilibrée par une charnière à ressort. Calorifugeage de la porte réalisé avec de la laine de verre.
- Robinet thermostatique de sécurité, réglage température 100 ÷ 275°C.
- Thermocouple
- Eclairage chambre (seulement ABA20001) à l'aide d'un interrupteur.

Version à gaz GN 1/1 ventilé

Les brûleurs sont en acier inox, résistants aux sollicitations thermiques et mécaniques.
L'alimentation en gaz est assurée par une vanne de protection avec thermostat et thermocouple de sécurité.
L'allumage du brûleur principal fonctionne avec un transformateur HT.
Réglage de la température du four, variable de 160 à 300° C, par thermostat.
La sole du four est en acier inox.
Le collecteur de fumées est en tôle aluminée.

MONTAGE

Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible au-dessous d'une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.
Il faut en tous cas prévoir une distance de 150 mm. pour les parois latérales et 150 mm. pour la paroi postérieure dans le cas où l'appareil se trouve proche de parois réalisées en matériau inflammable.
S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuels surchauffages, par exemple en recouvrant les surfaces d'installation avec des carreaux, ou encore en installant des protections anti-radiations.
Placer les appareils sur une table or sur une tablette du même type en matériel non inflammable.
Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque des caractéristiques de l'appareil si celui-ci est prédisposé et adapté pour le type de gaz disponible. Si l'appareil fonctionne avec un type de gaz différent, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 8.

Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notament:

- Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

a) Prescription générales

Pour tous les appareils:

- Articles GZ
Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage:

- Articles CH
Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC
Installations d'appareils de cuisson destinées à la restauration.

b) Prescriptions particulières à chauque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc...).

INSTALLATION

Le montage, l'installation et l'entretien, et donc en particulier:

- le montage, le raccordement, la vérification de la puissance, les travaux de transformation ou d'adaptation pour le fonctionnement avec un type de gaz différent et la mise en service,
- le branchement au réseau élecrique, doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme pour la distribution du gaz et par l'Organisme pour la distribution de l'energie électrique locaux conformément aux normes en vigueur. En premier lieu, demander l'avis de ces deux organismes.

Procédures d'installation

Pour la mise à niveau correcte de l'appareil, agir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Raccordement au réseau du gaz

Le raccordement de l'embout de R 1/2" prévu sur l'appareil avec la conduite du gaz peut être fixe ou bien démontable en intercalant un connecteur conforme à la norme
Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en aqlier inoxydable et conformes à les disposition en vigueur. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites approprié.

Elimination du gaz d'évacuation

Du fait qu'il s'agit de fourneaux appartenant au type de construction A, ils ne nécessitent pas le raccordement à une installation d'évacuation.
Pour ce qui concerne la ventilation du local d'installation, respecter les normes en vigueur.

Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement de l'appareil avec le réseau électrique, il est nécessaire d'accomplir les vérifications suivantes:

- s'assurer que la tension du secteur d'alimentation correspond aux valeurs indiquées sur la plaque d'identification;
- vérifier que le conducteur de terre est correctement branché.
- vérifier que les protections des raccords sont appropriées pour la puissance nominale.

Par ailleurs, installer en amont de l'appareil un dispositif avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. qui permette de débrancher en même temps du secteur tous les pôles d'alimentetion de l'appareil.
A cet effet on peut utiliser aussi par exemple les interrupteurs automatiques de sécurité obligatoires.
L'interrupteur onnipolaire doit être situé à proximité de l'appareil et dans une position permettant un accès facile.
Le câble de branchement doit être homologué et posséder une section adaptée à l'appareil.
Le câble doit être au moins du type H07 RN-F.

Equipotentiel

L'appareil doit être branché dans un systeme équipotentiel. Dans ce but, il est prévu une borne de connexion portant l'indication "équipotentiel" placée sur le côté postérieur de l'appareil, dans la zone d'arrivée des conducteurs.

MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service

Avant la mise en service, il est conseillé de retirer le revêtement adhésif de protection.

Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier si les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et le groupe de gaz disponibles sur place.
Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 8).
Pour la mise en fonctionnement suivre les instructions pour l'utilisation.

Vérification de la puissance

Utiliser les injecteurs destinés à la puissance nominale prédisposés sur l'appareil.
La puissance peut être de deux types:

- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil;
- minimale.

Les dits injecteurs sont mentionnés dans le tableau 1 des "DONNEES TECHNIQUES".

Les tolérances des pressions d'exercise pour obtenir la puissance nominale en fonction des injecteurs prevus sont:

- de 15 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille;
- de 25 à 45 mbar pour les gaz de la troisième famille (butane-propane).

En dehors des plages de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils.
Pour régler la puissance au ralenti, il faut se conformer aux données des tableaux 1.
Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique". Toutefois, en règle générale, une vérification du fonctionnement correct des injecteurs est suffisante.

Verification de la pression d'entrée (Fig. 2)

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (par exemple un tube en U, précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (F) de la prise de pression et raccordercette dernière au tube du manomètre: après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (F).

Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique

A l'aide d'un compteur de gaz et d'un chronomètre, il est possible de relever le volume de gaz fourni à l'appareil par unité de temps. Le volume correct correspond à la valeur "E" exprimée en litres par heure ou en litres par minute (l/min).
Il est calculé sur la base de la formule suivante:

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir Calorifique}}$$

Il est important de mesurer la puissance lorsque l'appareil est en état d'inertie. La valeur correspondant au pouvoir calorifique peut être demandée auprès de l'Organisme local pour la Distribution du Gaz.

Les puissances nominale et minimale par rapport à la pression nominale, sont obtenues en consultant le tableau pour le réglage du passage du gaz (tableau 1).

ATTENTION

Le réglage à l'avance de la puissance nominale n'est pas prévu.

Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide

Vérifier que le type d'injecteurs utilisés correspond aux données du constructeur.
Contrôler que le détendeur monté sur l'installation présente une pression de sortie conforme au paragraphe "Vérification de la puissance", page 8 (vérifiable sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ou en mesurant la pression).

Contrôle de l'air primaire

Les feux vifs sont équipées d'un réglage de l'air primaire.
Le flux du volume d'air est correctement réglé lorsqu'il n'y a pas de décollement de flamme quand le brûleur est froid et de retour de flamme quand le brûleur est chaud.

Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service en suivant les instructions;
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz;
- Contrôler l'allumage et la formation correcte de la flamme du brûleur principal, même au ralenti;
- Stipuler un contrat d'entretien.

Recommandations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'opérateur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion rendent nécessaire une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du gaz naturel au gaz liquide, ou bien à un autre groupe de gaz, il faut employer des injecteurs adaptés pour le bûleur principal en suivant le tableau "DONNEES TECHNIQUES". Les injecteurs des feux vifs pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie en même temps que l'appareil.
A la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe "Contrôle des fonctions").

Remplacement des injecteurs du brûleur à gaz (Fig. 2)

Pour changer l'injecteur (C), enlever les clés de commande et desserrer les vis de fixation du tableau.
Retirer le tableau des commandes, débrancher le câble d'allumage et à l'aide d'une clé dévisser l'injecteur du porte-injecteur et le remplacer (voir le tableau "DONNEES TECHNIQUES").
Si nécessaire, pousser vers le haute la douille de réglage de l'air en desserrant la vis (G) afin de faciliter le remplacement.
Après avoir monté le nouvel injecteur, régler à nouveau la distance "A" de l'air primaire (voir tableau "DONNEES TECHNIQUES").

Remplacement de l'injecteur du four (Fig. 3)

Pour accéder au brûleur du four, enlever la sole inférieure (à l'intérieur de la chambre de cuisson).
Enlever les vis D (Fig. 3) et extraire le brûleur en le tirant en avant; dévisser l'injecteur C (Fig. 3), à l'aide de la clé prévue à cet effet, et le remplacer par celui adapté au type de gaz.
Pour remonter le brûleur, exécuter les mêmes opérations en sens inverse.

Réglage de l'air primaire

Allumer le brûleur et examiner la flamme; en cas de réglage de l'air procéder de la manière suivante:
Dévisser la vis D (Fig. 3), déplacer le brûleur dans le sens désiré jusqu'à obtention d'une flamme stable et homogène.

Remplacement de l'injecteur du four à gaz GN 1/1 ventilé (Fig. 2B)

Après avoir ouvert la porte du four, retirer la grille, les supports de grille et la sole inox. Dévisser ensuite la protection de la zone injecteurs.
Ôter le régulateur d'air en dévissant la vis (2) pour accéder à l'injecteur (3) ; remplacer ce dernier par le type adéquat au gaz utilisé, voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES". Après le remplacement, remonter le tout sans oublier de régler l'air, voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES".

Réglage du minimum des brûleurs à gaz (Fig. 3)

En faisant référence au tableau "DONNEES TECHNIQUES" régler la vis du ralenti (20) de la manière suivante:

- pour le fonctionnement au gaz liquide, visser complètement la vis de réglage du ralenti;
- pour le fonctionnement au gaz naturel, tourner la vis du ralenti et régler l'air primaire:
  - dans le tableau de réglage du débit du gaz, lire la valeur de réglage en l/min correspondant au pouvoir calorifique (calculé suivant la "Méthode Volumétrique");
  - mettre l'appareil en fonctionnement conformément aux instructions;
  - tourner la clé sur le ralenti et régler le débit minimum en tournant la vis (D), (vers la droite = réduction du débit du gaz; vers la gauche = augmentation du débit du gaz). Régler le flux du gaz.

Réglage du minimum du four (Fig. 3)

Après avoir retiré le bouton et le bandeau de commande, dévisser de deux ou trois tours la vis H (Fig. 3).
Laisser le brûleur allumé pendant au moins 10 minutes avec le bouton en position MAX ,le replacer ensuite en position Min et visser la vis H jusqu'à obtention d'une flamme réduite bien que stable et homogène (même au minimum la flamme doit chauffer le thermocouple).

ENTRETIEN

Effectuer les opérations d'entretien suivantes au moins une fois par an:

- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité;
- contrôler le fonctionnement des brûleurs:
- allumage
- sécurité de la combustion;
- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "Contrôle des fonctions" page 8.

S'il est nécessaire de nettoyer le brûleur principal, procéder de la manière suivante:

a) Feux: retirer la grille, le répartisseur de flamme, les couronnes et les supports du brûleur;

b) nettoyer les pièces du brûleur avec de l'eau et un détergent approprié, rincer et essuyer;

c) Lors du remontage des différentes pièces, faire attention à les remettre dans l'ordre de montage correct.

Nettoyage du brûleur du four

Pour accéder au brûleur du four enlever la sole inférieure (à l'intérieur de la chambre de cuisson).

Retirer les vis D (Fig. 3) et extraire le brûleur en le tirant en avant. Nettoyer le brûleur avec de l'eau et un détergent; pour déboucher les trous utiliser un outil de diamètre approprié.

REMPLACEMENT DE PIECES

Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

Pour remplacer les pièces suivantes enlever tout d'abord les clés de commande, retirer le tableau des commandes (après avoir desserré les vis de fixation) et débrancher le câble d'allumage.

Chandelle d'allumage des feux (Fig. 2)

Enlever la grille, le répartisseur de flamme, lacouronne et le supportde la couronne du brûleur, extraire le ressort au moyen d'un instrument pointu; extraire la bougie par le bas, débrancher le câble d'allumage et monter une nouvelle bougie.

Robinet de gaz des feux (Fig. 2)

Desserrer les vis de fixation des tuyaux du gaz et du thermocouple, desserrer ensuite les vis de fixation de la vanne d'alimentation à la rampe du gaz et introduire une nouvelle vanne.

Thermocouple des feux (Fig. 2)

Desserrer les vis de fixation du thermocouple à la vanne du gaz et au brûleur; insérer le nouvel élément.

Après avoir remplacé les différentes pièces, il faut remonter le tableau des commandes.

Chandelle d'allumage du four (A - Fig. 3)

Retirer la sole, dévisser l'écrou de fixation et le câble, installer la nouvelle chandelle en s'assurant que le câble a été correctement introduit.

Robinet à gaz du four (A - Fig.3)

Dévisser les écrous des conduites de gaz et du thermocouple, retirer la boule du thermostat des ressorts de soutien situés à l'intérieur de la chambre de cuisson et installer un nouveau robinet.

Thermocouple four (L - Fig. 3)

Retirer la sole, dévisser l'écrou du robinet et du brûleur et remplacer le thermocouple. Après avoir démonté les diverses pièces, il est nécessaire de remonter le bandeau de commandes.

Ampoule du four à gaz (Fig. 2B – Pos. 6)

En dévissant les vis de fixation, enlever le panneau inférieur, débrancher le fil d'allumage puis dévisser les vis (15). Placer la nouvelle ampoule.

Vanne gaz du four (Fig. 3A)

Desserrer les raccords (1, 2, 3, 4 Fig. 3A et 1, 2,3 Fig. 3B) servant au branchement du tuyau de gaz et du thermocouple, retirer le fil du thermostat de son logement dans la chambre de cuisson et monter la nouvelle pièce en procédant de la façon inverse.

Thermocouple du four à gaz ventilé (Fig. 2B et 3)

Dévisser les vis (15), l'écrou de fixation (16) du thermocouple sur la rallonge de la T.C. puis insérer la pièce neuve.

Brûleur principal du four à gaz ventilé (Fig. 2B)

Dévisser la vis de fixation (19) du brûleur principal et remplacer ce dernier, voir également nettoyage du brûleur du four (6.7) .

Après les opérations d'entretien ou de réparation, remonter le bandeau de commande et le panneau inférieur.

Après avoir remplacé les composants du système de conduite du gaz, il est nécessaire d'effectuer un contrôle d'étanchéité et de fonctionnement de l'installation.

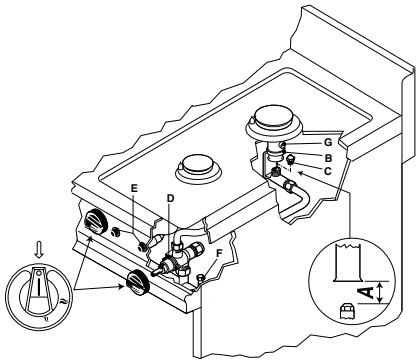
Ventilateur four à gaz GN 1/1 (Fig. 4A)

Pour remplacer le ventilateur du four, retirer la plaque du fond. Enlever l'hélice (1) en dévissant l'écrou de blocage (2). Dévisser les boulons (3) de la patte de fixation (4) qui fixe le moteur (5) au four, tirer en avant la patte avec le moteur et les fils, démonter puis remonter en procédant de la façon inverse.

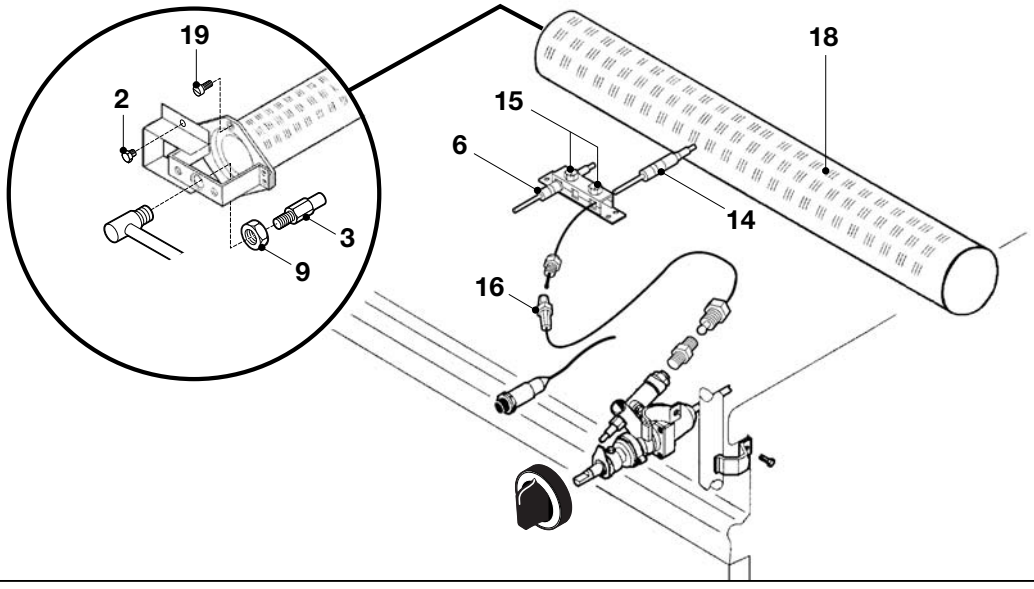
ATTENTION

Après avoir remplacé des éléments faisant partie de l'alimentation du gaz, il faut vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

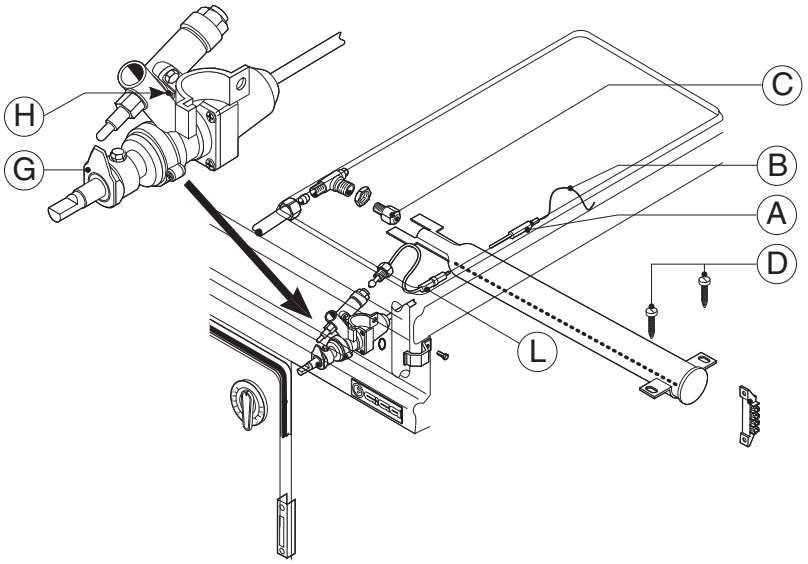
2



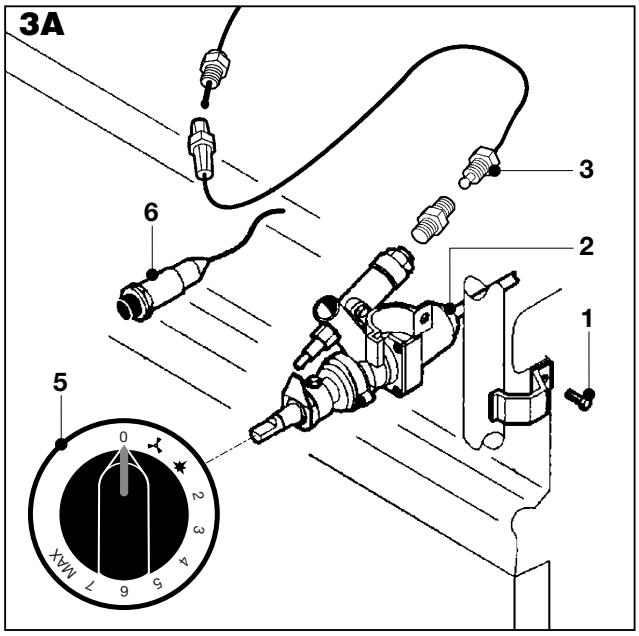
2B



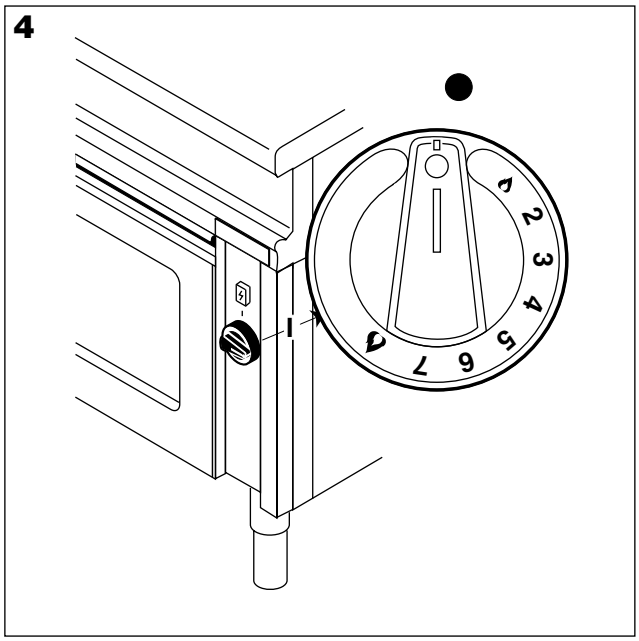
3



3A



4



NOTICE D'EMPLOI

MISE EN MARCHE

Allumage et arrêt du brûleur d'un feu vif (Fig. 2)

Appuyer sur la manette (H fig.2) (21 fig 5) et la tourner vers la gauche jusquà la position 🔥 .
Maintenir la manette enfoncée et actionner le bouton-poussoir du pièzoélectrique (E fig.2) (23 fig.5) simultanément et à répétition jusqu'à ce que la flamme s'allume. Maintenir la manette enfoncée encore pendant environ 15-20 secondes; si la flamme s'éteint lorsqu'on relâche la clé, répéter la procédure d'allumage.
Pour éteindre le brûleur pendant le fonctionnement normal, tourner la manette vers la droite jusqu'à la position (●).

Allumage et extinction du four à gaz (Fig. 4)

Allumage: ouvrir la porte du four, appuyer sur le bouton et le tourner jusqu'à la position 7 (Fig. 4) en le tenant pressé, appuyer sur le bouton-poussoir marqué du symbole ⚡. L'étincelle d'allumage provoquera l'amorce de la flamme du brûleur. Cette opération peut être observée par le trou situé sur la sole. Maintenir pressé le bouton pendant environ 10 minutes après que l'allumage se soit produit afin de permettre au système de sécurité de se déclencher.
Déterminer ensuite le degré thermostatique le plus adapté à la cuisson, en sachant que les températures par rapport aux positions du bouton sont les suivantes:

Position	degrés °C
🔥	100
2	125
3	150
4	175
5	200
6	230
7	260
🔥	275

En cas d'anomalies du piézoélectrique, le four peut être allumé manuellement. Après avoir ouvert la porte, approcher une allumette du trou se trouvant sur la sole.
Presser et tourner en même temps le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position thermostatique 7. Maintenir pressé le bouton pendant environ 10 secondes.

Allumage lumière four.

Appuyer sur l'interrupteur situé sur le bandeau de commandes du four même (seulement CC80G).

Allumage du four à gaz GN 1/1 ventilé (Fig. 3B)

Appuyer sur l'interrupteur en amont de l'appareil. Appuyer et tourner la manette vers la gauche jusqu'au symbole de l'étincelle (5). Maintenir la manette enfoncée et activer simultanément à répétition le bouton d'allumage piézoélectrique (6). Maintenir la manette enfoncée pendant15-20 secondes environ après l'allumage, vérifiable au travers du trou situé sur la sole de la chambre de cuisson (à porte ouverte).

Réglage de la température du four à gaz GN 1/1 (Fig. 3B)

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette (5) en position de 2 à MAX, sachant que les différentes positions correspondent aux températures suivantes:

Position	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**MAX**
Degré Centigrade °C	160	175	190	210	230	260	300

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette jusqu'à la position "étincelle", seule la flamme pilote reste allumée. Pour l'extinction totale, porter la manette en position (0) ; dans cette position, le brûleur pilote s'éteint également.

Arrêt en cas de panne

En cas de fonctionnement défectueux, désactiver l'appareil; fermer la vanne d'alimentation de l'appareil et débrancher l'appareil de la prise du secteur.

Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement

Si l'appareil doit rester inactif pendant une période de temps prolongée ou en cas de mauvais fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz à l'extérieur de l'appareil et débrancher la prise de courant.
En cas de panne, informer le service d'assistance.

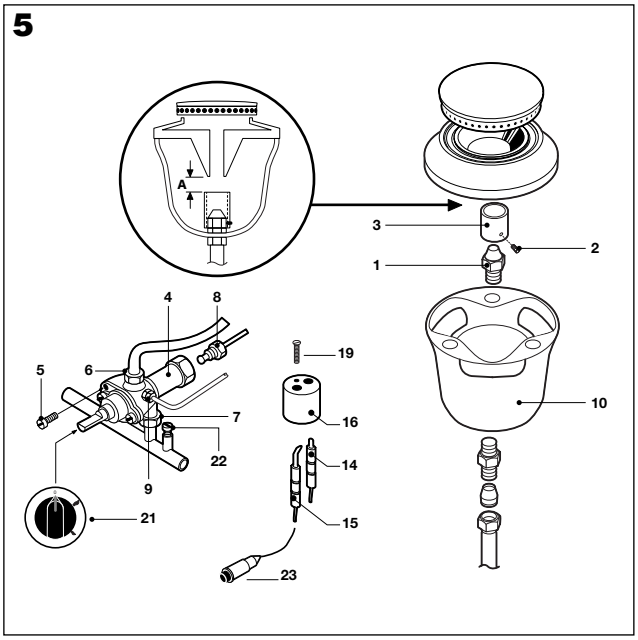
NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET FRÉQUENCE D'ENTRETIEN

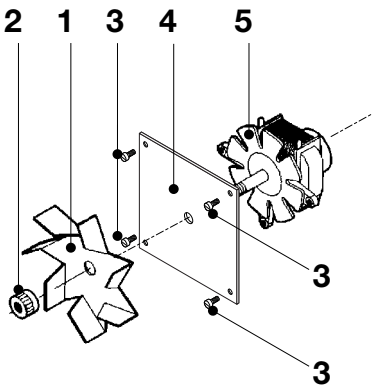
Le nettoyage qoutidien soigné, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longué durée de vie. Les parties en acier doivent être nettoyées avec de l'eau et du détergent en utilisant un chiffon humidifié; ne pas employer de substances abrasives ou des détersifs corrosifs. Ne pas employer la paille de fer qui risquerait de provoquer la rouille. Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux en fer.
Eviter le nettoyage avec du papier de verre ou de la toile d'émeri. Dans des cas particuliers, il est admis d'utiliser de la pierre ponce en poudre. Si la saleté est très importante, nous conseillons d'utiliser des éponges synthétiques (par exemple l'éponge Scotch). Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer avec un chiffon.
Toute opération d'entretien ne doit être effectuée que par du personnel qualifié.

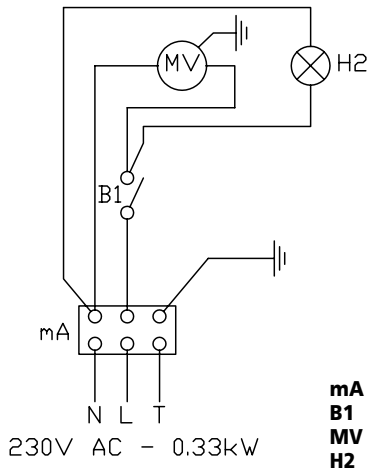
Eviter absolument de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau o une pulverisation à haute pression!

Soumettre l'appareil à un contrôle au moins une fois par an; à ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien.

5







mA Bornier
B1 Interrupteur ventilateur
MV Motoventilateur
H2 Lampe témoin

LA DIRECTIVE 2002/96/EC (RAEE): informations aux utilisateurs

Cette note informative est uniquement destinée aux possesseurs d'appareils qui portent le symbole représenté par la Fig. A sur l'étiquette adhésive appliquée sur le produit (étiquette matriculaire) et reportant les données techniques)

Ce symbole indique que le produit est classé, selon les normes en vigueur, dans la catégorie des appareils électriques ou électroniques et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). Ainsi, à la fin de sa vie utile, il devra obligatoirement être traité séparément des déchets domestiques, en le remettant gratuitement à un centre de collecte différenciée pour les appareils électriques et électroniques ou bien en le restituant au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil à la fin de sa vie aux structures de collecte, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.
La collecte différenciée adaptée pour l'envoi successif de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination dans le respect l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour plus d'informations concernant les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'achat a été effectué.

Les producteurs et les importateurs obtempèrent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.

POUR VOTRE SECURITE CES DOCUMENTS DOIVENT ETRE UTILISES PAR DES SPECIALISTES AGREES, SEULS HABILITES A REPARER VOTRE APPAREIL EN PANNE.